



CONTI ZECCA

MILLECINQUECENTOTTANTA



VINI DEL TERRITORIO



LIRANU

DOP LEVERANO NEGROAMARO RISERVA

VARIETÀ: Negroamaro

COMUNE DI PRODUZIONE: Leverano (LE)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

TERRENO: alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

ALLEVAMENTO: cordone speronato e Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000/5.700 piante per Ha

RESA PER ETTARO: 60 q.li di uva

Liranu è il nome dialettale di Leverano, cittadina dove 5 secoli fa la famiglia Zecca ha messo radici e dove ancora oggi si trova la cantina. Liranu è ottenuto da uve di Negroamaro, vitigno principe del Salento, che dà vita a un vino dal colore intenso e dal gusto deciso ma morbido.

PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 8 - 10 giorni alla temperatura di 25°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in botti di rovere da 30 hl. ed evoluzione in vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari.

DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino con riflessi granata.

BOUQUET: aroma di piccoli frutti rossi.

SAPORE: morbido ed armonico con tannini maturi in un corpo ricco e ben strutturato.

ABBINAMENTI

Ottimo con primi piatti ricchi, carni rosse arrostiti o grigliate e formaggi stagionati.

contizecca.it